

Закуски

| | |
|--|---------------|
| Энсалада де Каламарес (250/20 гр.) <i>Кальмар, жаренный на углях, свежие овощи с соусом марьячи и кукурузой темпура.</i> | 590 р. |
| Энсалада Дель Мар (200/5 гр.) <i>Кальмары, мини осьминог, креветки, красная икра, листья салатов, огурцы и лёгкая заправка из авокадо.</i> | 590р. |
| Энсалада Примавера (200 гр.) <i>Весенний салат из помидоров, огурцов и испанского лука, заправленный гранатовым соусом.</i> | 370 р. |
| Плато де Мортаделас (90/10 гр.) <i>Знаменитые мясные деликатесы (прошутто, спината, салями)</i> | 550 р. |
| Севиче (130/70 гр.) <i>Маринованное филе лосося, тигровые креветки, филе судака в легкой пикантной имбирно – лаймовой заправке. Подается с листьями салата.</i> | 750 р. |
| Тартар де Атун аль Тамариндо (200/25гр.) <i>Тартар из свежего тунца, маринованный в соусе из Тамаринд, подаётся с соусом Пико де Гайо, авокадо и чипсами.</i> | 450 р. |
| Энсалада «Ла де Панчо» (230 гр.) <i>Смешанные листья салатов, кактус, помидоры, красный лук, авокадо, домашняя брынза и черная фасоль с домашним соусом.</i> | 395 р. |
| Плато де Кесо (160/100 гр.) <i>Ассорти сыров (эдамер, дор блю, фета пармезан, чеддар)</i> | 550 р. |
| Энсалада Тако (250 гр.) <i>Салат в большой корзинке из поджаренного на гриле филе цыпленка, свежего салата, помидоров, авокадо, кукурузы, сыра Чеддар, с медовым соусом и зеленью.</i> | 410 р. |

| | |
|---|--------------------------------|
| <p>Энсалада де Карне (200/60 гр.) <i>Салат из жаренной говяжьей вырезки с листьями салата, черной фасолью, кукурузой, жареными овощами заправленный соусом Винегрет.</i></p> | 780 р. |
| <p>Салазонес Мехикано (250 гр.) <i>Маринованная цветная капуста, помидоры, огурцы, редис, перец Чили.</i></p> | 250 р. |
| <p>Цезарь Чипотле <i>Популярный рецепт известный во всем мире, пришедший из Мексиканской Баха Калифорния. Сочные листья Романо в оригинальном соусе с чипотле от нашей кухни, посыпанные пармезаном и хрустящими гренками.</i></p> <p>- с курицей (225 гр.) - с креветками (190 гр.)</p> | 550 р. 650 р. |
| <p>Энсалада Де Камаронес (170 гр.) <i>Тигровые креветки с листьями салата и свежим авокадо, заправленные йогуртовым соусом.</i></p> | 550 р. |
| <p>Энсалада кон Туна Тропикал (85/50/20/50 гр.) <i>Филе тунца, панированное в кукурузе, обжаренное на гриле. Подается с листьями салата соусом Мисо-Антикучера и смесью ананаса, имбиря и болгарского перца.</i></p> | 580 р. |
| | |

Горячие закуски

| | |
|---|---------------|
| <p>Флаутас кон Тунас (220/60 гр.) <i>Хрустящие жареные трубочки из лепёшки, фаршированные тунцом. Подаются с соусом Пико Де Гайо.</i></p> | 485р. |
| <p>Флаутас де камаронес (160/80 гр.) <i>Трубочки из пшеничных лепёшек, с начинкой из креветок, помидоров и соуса Крем из авокадо.</i></p> | 530 р. |
| <p>Флаутас кон Карне (240/45/30 гр.) <i>Хрустящие жареные кукурузные лепёшки с Чили кон карне, овощами и сыром Мацарелла. Подаются с томатным соусом, салатом и Пико де Гайо.</i></p> | 570 р. |

| | |
|--|--|
| <p>Начос Супремос <i>Кукурузные чипсы сыр Чеддар, тертая фасоль, плавленый сыр Чеддар, овощи, Гуакамоле, Пико де Гайо.</i> - С курицей (450 гр.) - С говядиной (450 гр.) - Вегеталес (385 гр.)</p> | <p>690 р. 1200р. 610 р.</p> |
| <p>Кесадия <i>Большая пшеничная лепёшка, свёрнутая пополам, фаршированная сыром Чеддар, томатами и кукурузой.</i> - С грибами (220/80 гр.) - С курицей (200/85 гр.) - С говядиной (200/40 гр.)</p> | <p>420 р. 420 р. 470 р.</p> |
| <p>Кесадия трес кесос (260/30 гр.) <i>Пшеничные лепёшки, фаршированные тремя видами сыра (мацарелла с кактусом, чеддер с кукурузой, брынзой с маслинами) жаренные на гриле. Подаются с соусом Пико де Гайо и сальса Круда.</i></p> | <p>480 р.</p> |
| <p>Ассорти Аппетайзер (на 3 чел.) (865/160 гр.) <i>Кесадии с курицей и грибами, Флаутас де Камаронес, Эмпанадас, Алитас де Пойо, Сальса, Гуакамоле, Сметана и БлюЧиз.</i></p> | <p>1800 р.</p> |
| <p>Ассорти от Шефа (на 2 чел.) (480/20/40/40/40 гр.) <i>Ассорти традиционных горячих закусок : Такос кон Туна, Такос де Кочинита Пибиль, Такос де Биррия, Эмпанадас кон Туна, Эмпанадас кон карне, соус Такера, сальса круда и Чимичурри</i></p> | <p>1350 р.</p> |
| <p>Алитас де Пойо (200/50 гр.) <i>Острые куриные крылышки с соусом из голубого сыра. Подаются с морковкой и стеблем сельдерея.</i></p> | <p>590 р.</p> |
| <p>Тамалес (150/50 гр.) <i>Традиционное мезоамериканское блюдо, приготовленное из никстамилизированной кукурузной муки. Готовится на пару в листьях кукурузы. Подаётся с соусом сальса круда и сметаной.</i> - с курицей - со свиной</p> | <p>400 р.</p> |
| <p>Эмпанадас кон карне(160/70 гр.) <i>Миниатюрные мексиканские пирожки с пряной начинкой из говяжьего фарша. Подаются с Сальса Круда.</i></p> | <p>450 р.</p> |

Блюда Текс-Мекс

| | |
|--|--|
| <p>Чили кон Карне <i>Традиционное мексиканское блюдо из говяжьего фарша, помидоров, кукурузы и фасоли.</i> - С хрустящим чесночным багетом (275/50/30 гр.) - С кукурузными чипсами (275/50/30 гр.)</p> | <p>710 р. 710 р.</p> |
| <p>Такос де Бирриа (200/30/15 гр.) <i>Приготовленная по особому рецепту (на основе сушеных чили и специй) молодая баранина в финале обжаривается на гриле и расщепляется на мелкие волокна. Выкладывается на кукурузные лепешки, посыпается луком и кинзой. Подаются с соусом Такера.</i></p> | <p>530 р.</p> |
| <p>Такос де Кочинита пибиль (250/30 гр.) <i>Тортильи, жареные и смазанные пюре из фасоли, покрываются мясом свинины, маринованным красным луком, и соусом Такера.</i></p> | <p>420р.</p> |
| <p>Такос <i>Кукурузные лепешки с начинкой из помидоров, салата айсберг, сыра Чеддар-Мацарелла или курицы или свинины. Подается со сметаной или соусом Гуакомоле.</i> - С курицей (220/70гр.) - Со свининой (220/70 гр.) - Со стейком Мачете (200/40/40)</p> | <p>480 р. 520 р. 700 р.</p> |
| <p>Такос аль пастор (170/25 гр.) <i>Кукурузные лепёшки со свининой, маринованной в соусе пастор, подаётся с ананасом, луком, кинзой, соусом из авоеадо и такера.</i></p> | <p>480 р.</p> |
| <p>Мега Буро (700/30/30/30 гр.) <i>Огромный Буррито с говядиной и овощами. Сервируется соусами Гуакомоле , Пико де Гайо и сметаной.</i></p> | <p>995 р.</p> |
| <p>Текс-Мекс Бургер (400/135/30гр) <i>(Настоящий пикантный бургер из мраморной говядины. Чили кон карне. Сыра. Красного лука.маринованного огурца. Соусов Гуакамоле и СальсаКруда. Подаётся с картофелем Фри и соусом кетчуп-чипотле.)</i></p> | <p>850 р.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Буррито Панчо Вилья <i>Большая пшеничная лепёшка, фаршированная говядиной или курицей с овощами, соусом Чили и сыром Чеддар.</i> - С говядиной (270/50 гр.) - С курицей (315/50 гр.) - Вегеталес (280/30 гр.)</p> | <p>890 р. 570 р. 510р.</p> |
| <p>Фахитас <i>Традиционное мексиканское блюдо готовится из отборного мяса, маринованного в «Маргарите» с овощами. Подается на шипящей сковороде с набором гарниров и тёплыми пшеничными лепёшками тортияс.</i> - С говядиной (380/140/ 4шт.) - С курицей (320/140/ 4шт.) - Делисиас дель Мар (480/140/ 4шт.) - Со свининой (350/140/ 4шт.) - Комбо (курица и говядина) (320/140/ 4шт.) - Вегеталес (400/140/ 4шт.)</p> | <p>1700р. 810 р. 1550 р. 850 р. 1500 р. 780 р.</p> |

Супы

| | |
|---|----------------------|
| <p>Соба Де Гарванзос кон Хамон и Чоризо (300 гр.) <i>Традиционный мексиканский суп с нутом, хамоном, чоризо и жареными овощами.</i></p> | <p>450 р.</p> |
| <p>Каламато (250/30 гр.) <i>Холодный овощной суп из помидоров, сельдерея, болгарского перца с приправой Тахин и лимоном. Подается с банановыми чипсами.</i></p> | <p>350 р.</p> |
| <p>Соба Альбондигас (350 гр.) <i>Традиционный мексиканский пикантный суп из фрикаделек, овощей, с жаренной пшеничной лепёшкой.</i></p> | <p>420 р.</p> |
| <p>Соба де Пойо кон Тортильяс (300/30/25 гр.) <i>Мексиканский суп с курицей, жареными тортильяс, авокадо и сметаной.</i></p> | <p>350 р.</p> |

Горячие блюда

| | |
|--|-----------------------|
| <p>Костиас Барбекю (450/135/70 гр.) <i>Запеченные свиные ребра с пикантным домашним соусом барбекю. Подается с картофелем фри и салазонес.</i></p> | <p>1250 р.</p> |
| <p>Плато Фаворито (на 2 чел.) (340/150/30/30 гр.)</p> | <p>1750 р.</p> |

| | |
|--|-----------------------|
| <p><i>Ассорти говяжьего, куриного, свиного шашлыка. Подаётся с овощами на гриле.</i></p> | |
| <p>Чурраско (140/55/100гр.) <i>Жаренная на углях говяжья вырезка на лепешке с запеченной с сыром, болгарский перец, красный лук, соус чимичурри.</i></p> | <p>1650 р.</p> |
| <p>Пато а ла Наранха (150/80/25 гр.) <i>Тушеная домашняя фермерская курица с имбирем и соусом Хабанеро. Подаётся с белым рисом и Пико де Гайо.</i></p> | <p>850 р.</p> |
| <p>Вива Виллья (260 гр.) <i>Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с луком порей и кинзой.</i></p> | <p>1450 р.</p> |
| <p>Барбакоа (1 шт. /220 гр.) <i>Традиционное мексиканское блюдо. Запеченая голень ягненка с соусом Чипотле, подается с зеленым рисом и Пико де Гайо.</i></p> | <p>1800 р.</p> |
| <p>Камаронес Аль Ахило (235/4 шт.) <i>Жаренные тигровые креветки на сливочном масле с перцем Ахило. Подается с лепешками тортияс.</i></p> | <p>1200 р.</p> |
| <p>Плато де Марискос (250/350/60/30 гр.) <i>Рыбное ассорти с гриля (лосось, кальмар, тигровые креветки, мидии). Подаётся с пикантным рисом, овощами, сливочным соусом и беконом.</i></p> | <p>1900 р.</p> |
| <p>Плато де Карне (530/300/50 гр/ 4 шт.) <i>Жаренные на гриле мраморные говяжьи стейки, чорризо из говядины, каре ягнёнка, отварной картофель. Подаётся на молкахете с соусом от Шефа, и лепёшками тортияс.</i></p> | <p>3600 р.</p> |
| <p>Сальмон Манго-Чипотле (80/90/120 гр.) <i>(Филе лосося с соусом из манго и чипотле, приготовленное на гриле с картофелем, тахином и зелёным луком)</i></p> | <p>1350 р.</p> |
| <p>Лонха де сальмон дель Монте (245 гр.) <i>Традиционный мексиканский рецепт. Лосось на подложке из кактуса, сверху политый соусом из кинзы. Дополняется фрихолес чаррос.</i></p> | <p>1400 р.</p> |
| <p>Пескадо Эстило Ла Паз (1 шт./80/40 гр.) <i>Целая рыба Сибас, приготовленная на выбор: гриль или запеченая.</i></p> | <p>1350 р.</p> |

| | |
|--|----------------|
| <i>Подается с листьями салата и авокадо.</i> | |
| Ла Паррида (500/200/30/30/30 гр) <i>Горячее мясное ассорти с гриля (свинина, курица, и домашние колбаски). Подается с соусами Сальса, Чимичурри и Такера.</i> | 1500 р. |

Стейки

Обязательно укажите степень желаемой готовности стейка:
«Сырой», «Средний» или «Полностью готов»

| | |
|--|----------------|
| Стейк Рибай ** (300/50 гр.) <i>Охлаждённый мраморный стейк премиум класса «блек ангус» зерновой откорм, толстый край. Подается с соусом «Чимичурри».</i> | 2600 р. |
| Стейк Стриплойн (300/100 гр.) <i>Охлаждённый стейк премиум класса «блек ангус» зерновой откорм, тонкий край. Подается с соусом «Пико Де Гайо» и жареным луком.</i> | 1800 р. |
| Стейк Ранчero (265/200/150 гр.) <i>Большой стейк из мраморной говядины, обжаренный на гриле. Подается с картофелем «лодочка» и фирменным соусом от Шефа.</i> | 2300 р. |
| Стейк Стриплойн травяной (230/120/30 гр.) <i>Охлаждённый стейк премиум класса «блек ангус» травяной откорм, . Подается с картофелем по-домашнему и соусом «Чемичурри» .</i> | 950 р. |
| Стейк Мачете (140/100/25 гр.) <i>Тонкий срез мяса быка, обладает глубоким вкусом, готовится на углях, подается с обжаренным картофелем .розмарином, соусом чипотле и маринованным красным луком.</i> | 1100 р. |

Дополнительные гарниры и соусы

| | |
|---|---------------|
| Чипсы (80 гр.) | 180 р. |
| Соусы (50 гр.) Сальса Круда, пико де Гайо, Блю Чиз, сыр Чеддар плавленый.Хуанкаина, Барбекью | 100 р. |
| Соус Гуакамоле Сальса Пиканте, Песто (80 гр.) | 150 р. |
| Гарнир на Фахитас (180 гр.) | 180 р. |
| Лепёшка Тортияс (4 шт.) | 150 р. |
| Рис по–мексиканский (200 гр.) | 150 р. |
| Картофель фри (150 гр.) | 170 р. |
| Вегеталес аль Карбон (190/10 гр.) Обжаренные на гриле баклажаны, цукини, болгарский перец, шампиньоны,лук порей с соусом Чимичури. | 350 р. |

Десерты

| | |
|--|---------------|
| Чёрный пудинг (155 гр.) <i>Традиционный горячий шоколадный пудинг с черносливом. Подается с ванильным мороженым.</i> | 380 р. |
| Банана фламбе кон Текила (330 гр.) <i>Текила фламбэ из мини бананов с апельсиновым соусом и корицей. Подается с ванильным мороженым с соусом «Тамаринд», семечками Амаранто и кокосом.</i> | 630 р. |
| Чуррос с ванильным соусом персоны (150/30\30 гр.) <i>Традиционное мексиканское горячее печенье (рекомендуем с горячим какао).</i> | 320 р. |
| Фрукас Фрескас (500 гр.) <i>Свежие фрукты: груша, банан, ананас, слива, клубника, дыня, виноград, грейпфрут, апельсин.</i> | 610 р. |
| Хеладо (1 шарик – 50 гр.) <i>Мороженное или сорбе.</i> | 200 р. |
| Энчиладас де чоколате (190 гр.) <i>Шоколадные лепёшки с начинкой из фруктов, покрытые шоколадным соусом, миндалём и мятными чипсами.</i> | 550 р. |
| Сопа де Фреса кон Хеладо и Ахий (100/50/25 гр.) Клубничный суп с мороженым, джемом из болгарского перца, миндалём, амарантом и мятой. | 420 р. |

Флан де Карамело кон пинья и маракуя (140/50 гр.)

Традиционный мексиканский десерт.

380 р.